

LETTRE DU GROUPEMENT ALIMENTATION-SANTÉ AUVERGNE



ALLÉGIATION. NUTRIMENT. SANTÉ. NUTRACEUTIQUE. INGRÉDIENT. R&D

EDITO ◀◀

Lors de la dernière Assemblée Générale de Nutravita, le 5 avril dernier, j'ai accepté de prendre la présidence du groupement en remplacement de Paul Meilland que nous pouvons remercier pour le dynamisme qu'il a su mettre dans cette entreprise en faveur de la nutrition-santé en Auvergne. Cette action je la poursuivrai en mettant l'accent sur le positionnement de Nutravita au service des entreprises régionales, en renforçant les synergies entre les acteurs de la nutrition-santé : le secteur public, la recherche et la formation en particulier, d'une part, et le monde industriel d'autre part. J'attacherai une importance particulière à renforcer la participation industrielle au sein de Nutravita, considérant que les entreprises sont les meilleures « ambassadrices » de nos actions. Dans un contexte économique difficile l'innovation est un facteur de réussite pour les PME agroalimentaires, la valorisation nutritionnelle des produits est une possibilité de créer de la valeur ajoutée.

Philippe Laurent
Président de Nutravita
PDG de LPH

Manifestations Nutravita

Ingrédients nutritionnels : comment peuvent-ils donner de la valeur à vos produits ?

21 juin, Pôle Technologique Lardy, Vichy à 14h

Programme :

- Réalité économique du positionnement nutrition-santé ;
- Tour d'horizon des recommandations nutritionnelles (loi de santé publique, PNNS, rapports AFSSA) ;
- Présentation d'ingrédients conformes aux attentes de santé publique : caractéristiques techniques et applications ;
- Retour d'expérience, exemples de démarches d'industriels régionaux.

Secteurs concernés :

- Agro-alimentaire ;
- Diététique ;
- Compléments alimentaires ;
- Cosmétique.

Présentation du Guide nutritionnel des produits agroalimentaires du terroir Auvergnat

22 septembre, Aurillac à 14h.

Les tendances en nutrition santé

13 décembre, Pôle Technologique Lardy, Vichy à 14h.

Autres Manifestations

Européennes du Goût

Du 24 au 26 juin à Aurillac

Lors de cette manifestation les visiteurs pourront découvrir les productions lors des marchés bios et fermiers ainsi que dans le marché de la qualité et de l'innovation.

D'autre part un certain nombre de débats seront organisés sur les thèmes suivants :

- la santé et les produits du terroir ;
- la typicité, la culture du goût, le plaisir des sens ;
- les images des produits.

REGAL 2005, le rendez-vous européen des produits régionaux agroalimentaires

21 & 22 septembre 2005

Cette manifestation a pour objectif de promouvoir les produits agroalimentaires français à fort caractère régional auprès des différentes filières de distribution et de commercialisation, en France comme à l'étranger. Cette manifestation met en relation les fabricants agroalimentaires de toutes les régions de France avec les acheteurs de la restauration hors foyer (RHF), des réseaux de distribution et de la grande distribution (GMS), sous la forme de rendez-vous individuels et programmés à l'avance.

C'est à cette occasion que Nutravita présentera le « Guide nutritionnel des produits agroalimentaires du terroir Auvergnat ».

Acides gras *trans*

Risques et bénéfiques pour la santé

A la demande de la DGCCRF, l'Afssa a procédé à une évaluation des risques et bénéfiques pour la santé des Acides Gras *trans* (AG *trans*) apportés par les aliments. Le rapport, de 216 pages sans les annexes, est consultable sur le site de l'Afssa à l'adresse suivante : www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/rapportCLA.pdf

Acides gras : des bons et des mauvais !

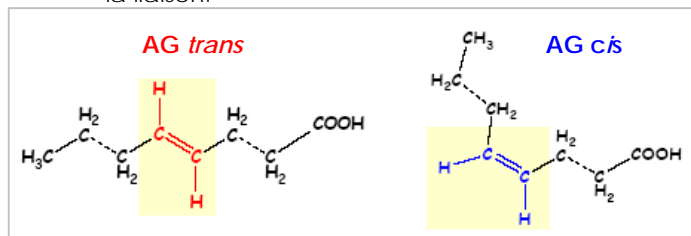
Certains acides gras sont dits « essentiels ». Ils doivent être apportés par l'alimentation car ils sont nécessaires à l'organisme alors que celui-ci ne sait paradoxalement pas les synthétiser. Ce sont les acides linoléique (oméga 6) et linoléique (oméga 3).

D'autres en revanche ont des effets néfastes s'ils sont consommés en trop grande quantité. C'est le cas des acides gras saturés mais aussi des acides gras *trans* qui font l'objet de ce rapport.

Acides gras *trans*, définition

Chimiquement, une double liaison sur un acide gras peut s'arranger selon deux géométries possibles (cf. figure) :

- soit de configuration *cis*, les deux atomes d'hydrogène du même côté du plan de la liaison ;
- soit de configuration *trans*, les deux atomes d'hydrogène sont de part et d'autre du plan de la liaison.



La définition adoptée par l'Afssa correspond à cette définition chimique des acides gras *trans* : « tous les acides gras monoinsaturés et polyinsaturés présentant au moins une double liaison de configuration *trans* ». Cette définition inclue par conséquent les acides linoléiques conjugués (CLA), pourtant réputés bénéfiques pour la santé. Cependant, selon l'Agence, les résultats des travaux de recherche sont insuffisants pour valider leurs effets.

Origine des AG *trans* dans les aliments

Trois origines principales ont été identifiées :

- biohydrogénation ruminale (synthèse par les bactéries du premier estomac des ruminants) ;
- hydrogénation catalytique d'huiles ou de graisses ;
- traitements thermiques des aliments contenant des corps gras.

Consommation d'acides gras *trans*

Les apports moyens en acides gras *trans* représentent 3 g/j, soit 3 % de l'apport lipidique et 1,3 % de l'apport énergétique total (les CLA représentent moins du dixième de l'apport des AG *trans* totaux).

L'étude a aussi montré que la consommation d'AG *trans* est trop élevée pour les forts consommateurs de matières grasses et chez les jeunes garçons (12-14 ans), grands consommateurs de viennoiseries, pâtisseries, biscuits et autres produits de panification (contenant des quantités souvent importantes de graisses cachées d'origine « technologique » telles que margarines industrielles ou « shortenings »).

Les principaux aliments contributeurs sont (cf. tableau) :

- le lait et les produits laitiers ;
- les produits de panification et la viennoiserie ;
- les viandes.

Aliments contributeurs en AG *trans* et taux de couverture des apports

Adultes		Enfants	
Beurre	29 %	Beurre	24 %
Fromages	18 %	Viennoiseries	10,5 %
Viandes	9 %	Fromages	10 %
Viennoiseries	7 %	Viandes	9 %
Tartes salées	4,5 %	Lait	7 %

Recommandations de l'Afssa

Compte tenu des risques pour la santé liés à une surconsommation d'AG *trans*, l'Afssa recommande :

- de réduire de 30% au moins la consommation d'aliments forts contributeurs d'AG *trans* et de faible intérêt nutritionnel comme les viennoiseries, les pâtisseries, les barres chocolatées, les biscuits, etc. ;
- de ne pas diminuer les apports en lait et en produits laitiers compte tenu des besoins en calcium de la population mais de préférer les produits demi-écrémés ou écrémés ;
- de fixer des teneurs maximales en AG *trans* dans les produits où ces teneurs peuvent être maîtrisées techniquement : dans les graisses visibles (huiles de table, margarines) et dans les produits qui contiennent des quantités importantes de graisses cachées d'origine technologique tels que les viennoiseries, les barres chocolatées, etc. ;
- de mentionner la teneur en AG *trans* des produits alimentaires fortement contributeurs. Cet étiquetage permettrait aux consommateurs d'adapter leur consommation aux recommandations et inciterait les professionnels à porter une attention particulière aux AG *trans*.

Les industriels agroalimentaires, notamment ceux de la margarinerie et des matières grasses, sont encouragés à diminuer les teneurs en AG *trans* de leurs produits.